Mango-Sekt-Torte

Sahnetorte mit fruchtiger Mango-Füllung.

Zutaten:

75g Zartbitter-Schokolade
3 Eier
150g Zucker
100g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
8 Blatt Gelantine
2 Dosen Mango (je 425g)
4 Eßlöffel Zitronensaft
100ml Sekt
500g Schlagsahne
1 Päckchen Vanillezucker
verschiedene Schokoladen-Dekoteile
1 frische Mango

Backpapier

Zubereitung

Zartbitter-Schokolade klein hacken. Eier trennen. Eiweiß mit 4 Eßlöffeln Wasser steif schlagen, 100g Zucker einrieseln und unterschlagen. Eigelb verquirlen und unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, Mehlmischung unter die Eier unterheben. Als letztes die gehackte Schokolade unterheben.

Backofen vorheizen auf 175 Grad (Umluft 150 Grad). Springform 26cm mit Backpapier auslegen, Biskuitteig einfüllen und glattstreichen. Im Backofen für 25 bis 30 Minuten backen. Boden aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Boden einmal waagerecht durchschneiden.

Gelantine einweichen. Dosenmango abtropfen, mit 50g Zucker und Zitronensaft pürieren. Sekt unterrühren. Die Gelantine ausdrücken und in einem kleinen Topf durch vorsichtiges erhitzen auflösen. Gelöste Gelantine in die Fruchtmasse rühren. Kalt stellen, bis die Fruchtmasse zu gelieren beginnt.

150g Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und unter die Fruchtmasse heben. Unterren Boden auf eine Tortenplatte geben und mit einem Tortenrand einfassen. Creme auf dem Boden verteilen.

Den zweiten Boden aufsetzen und die Torte für 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Restliche Sahne steif schlagen. Tortenrand entfernen und die Torte rundherum mit Sahne einstreichen. Die Frische Mango in dünnen Scheiben vom Stein schneiden und die Torte mit den Mangoscheiben und der Schokoladendeko verzieren.